

# Slane kiflice sa aromatičnim premazom



## Izrada:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac, zaliti mlakom vodom, pomiješati sa malo brašna i ostaviti tako oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira. Zatim dodati so po obodu brašna, blago umućena jaja, pa i sve ostale sastojke. Tijesto kratko mijesiti, a količina brašna, odnosno mlijeka, zavisi od vrste brašna koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine (umiješeno tijesto ne treba biti pretvrdo). Prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom da nadolazi 20 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto na radnoj površini, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1 h ili dok se zapremina ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, punomasni meki sir izmrviti i pomiješati sa pavlakom. Bjelanjke umutiti mikserom u čvrst šaum i silikonskom špatulom umiješati u sir.

## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna (tip 00)
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 50 ml mlake vode
- 2 kašičice soli (čajne kašičice)
- 250 (do 300 ml) ml mlakog mlijeka
- 75 ml ulja
- 2 žumanjka

### Punjenje:

- 150 g punomasnog mekog sira
- 1 kašika pavlake
- 2 bjelanjka

### Za premazivanje i posipanje (prije pečenja):

- 1 žumanjak
- 2 kašičice vrhnja za kuhanje
- krupna morska so

### Aromatični premaz poslije pečenja:

- manja vezica svježeg peršuna
- 2 čena bijelog luka
- 50 g maslaca

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 16 jednakih dijelova. Formirati kuglice i prekriti ih prozirnou folijom. Podlogu posuti brašnom i svaku kuglicu razvaljati ovalno (pogledati slike pripreme) i zarezati sjekačem za tijesto sa gornje strane na 8-9 rezova. Na donji dio staviti po 1-2 kašičice punjenja od sira, zarolati i ređati u pleh (25x27cm) obložen pek papirom. Pleh prekriti krpom ili prozirnou folijom i u toku pripreme ostalih kiflica. Formirane kiflice ostaviti oko 20-30 minuta da tijesto odmori prije pečenja.

Rernu zagrijati na 200°C. Nadošle kiflice premazati pomoću kuhinjskog kista umućenim žumanjkom sa vrhnjem i posuti sa malo krupne morske soli. Kiflice peći u zagrijanoj rerni oko 20 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečene kiflice prekriti suhom krpom i ostaviti oko 15-ak minuta da odmaraju.

Za to vrijeme pripremiti aromatični premaz... Svježi peršun sitno isjeckati. bijeli luk protisnuti u isjeckan peršun i promiješati. Maslac otopiti na laganoj vatri pa dodati peršun i luk i sve sjediniti.

Kiflice premazati pomoću kuhinjskog kista pripremljenim premazom i poslužiti.

Prijatno!